

# BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE CON MESCOLAMENTO

# ELECTRIC BRATT-PAN TILTING WITH MIXING

IP 54

BEMT-70



- **CONSTRUZIONE ESTREMAMENTE ROBUSTA**
- RISCALDAMENTO ELETTRICO DIRETTO
- **GRADO DI PROTEZIONE IP54**
- **RELE' CONTROLLO FASI**
- **COMANDI ELETTRONICI CON PANNELLO TOUCH SCREEN CON Sonda VASCA E Sonda AL CUORE**
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304
- **VASCA TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 316 CON FONDO RAGGIATO DI GROSSO SPESSORE, PERMETTE DI CUOCERE ANCHE I PRODOTTI ACIDI. ELEVATISSIMA RESA TERMICA**
- CONTROLLO ELETTRONICO 50°C - 300°C E DI SICUREZZA POSTO SOTTO LA VASCA
- CONTROLLO ELETTRONICO 50°C - 220°C, CON Sonda AL CUORE
- **MESCOLAMENTO CON VELOCITA' REGOLABILE E POSSIBILTA' DI INVERSIONE**
- **CENTINAIA DI COMBINAZIONI DI PROGRAMMAZIONE DI COTTURA, FINO A 100 RICETTE MEMORIZZABILI**
- IL TIPO DI COTTURA CON MESCOLAMENTO CONSENTE DI CUOCERE VARI TIPI DI PRODOTTI EVITANDO CHE SI ATTACCHINO SUL FONDO
- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO
- RIBALTAMENTO ELETTRICO CON MOTORIDUTTORE
- ESTREMA FACILITA' D'USO E MANUTEZIONE
- LA SERIE BEMT DISPONE DI CAPACITA' DA 70 A 430 LT
- PER ULTERIORI INFORMAZIONI E CAPACITA' VEDERE RETRO
- PER MAGGIORI CAPACITA' E VERSIONI SPECIALI CONTATTARE LAZIENDA
- **HEAVY DUTY CONSTRUCTION**
- DIRECT ELECTRIC HEATING
- **PROTECTION DEGREE IP54**
- **ELECTRONIC PHASES CONTROL**
- **ELECTRONIC CONTROL WITH TOUCH SCREEN PANEL WITH TANK AND CORE TEMPERATURE PROBE**
- AISI 304 STAINLESS STEEL CONSTRUCTION
- **THE FULLY AISI 316 STAINLESS STEEL TANK WITH LARGE THICK RAYED BOTTOM ALLOWS THE COOKING, EVEN THE ACID PRODUCTS. VERY HIGH THERMAL EFFICIENCY**
- ELECTRONIC CONTROL AND SAFETY CONTROL 50°C - 300°C, PLACED UNDER THE TANK
- ELECTRONIC CONTROL 50°C - 220°C, WITH CORE TEMPERATURE PROBE
- **ADJUSTABLE SPEED AND AUTOMATIC REVERSE**
- **HUNDREDS OF COOKING COMBINATION PROGRAMS, UP TO 100 SAVED RECIPES**
- THE MIXING COOKING AVOIDS THE STICKING OF FOOD ON THE BOTTOM
- AUTOMATIC WORKING
- ELECTRIC TILTING BY MOTOR REDUCER
- EXTREMELY EASY USE AND MAINTENANCE
- BEMT SERIES HAS CAPACITY FROM 70 TO 430 LTS
- FOR MORE INFORMATION AND CAPACITY SEE OVERLEAF
- FOR DIFFERENT CAPACITIES AND SPECIAL VERSIONS PLEASE CONTACT THE COMPANY

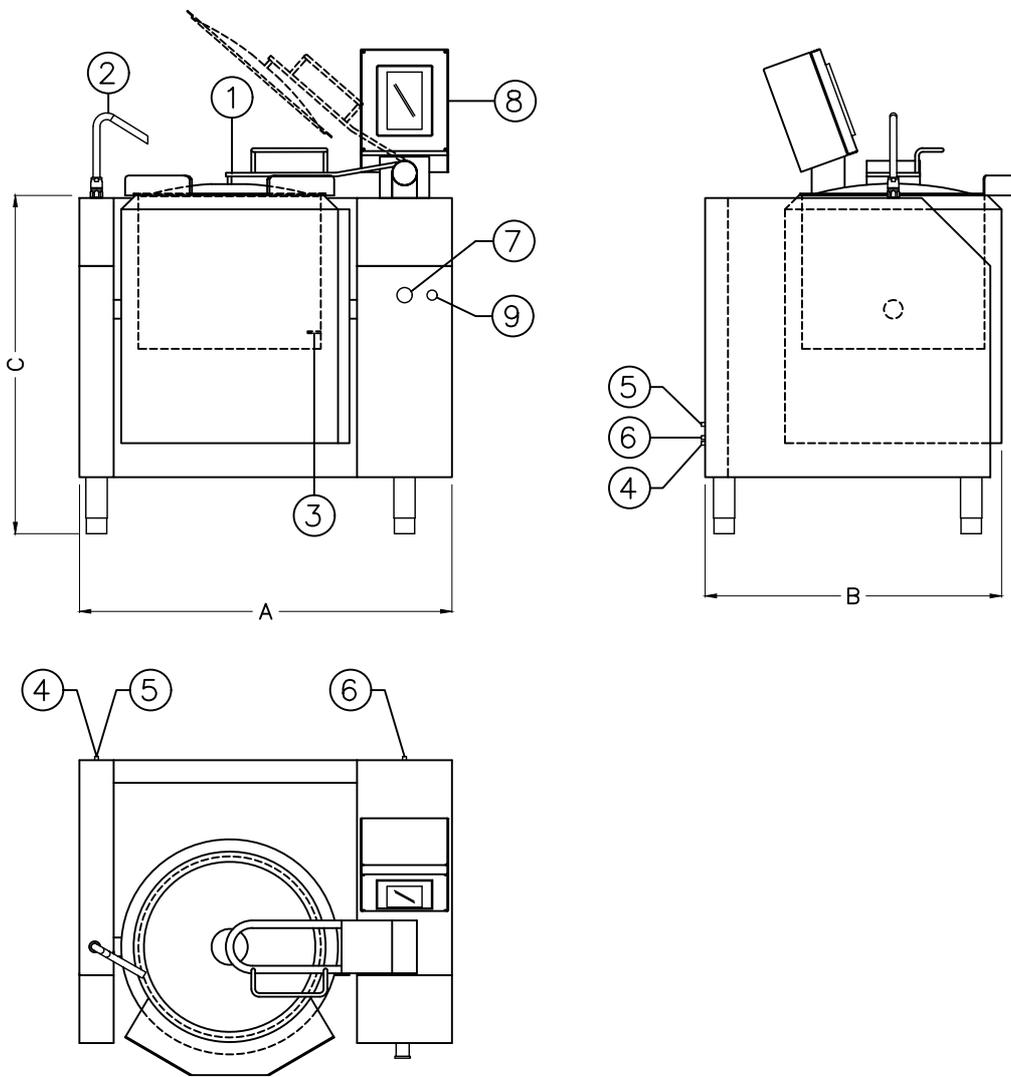
**PRINCIPALI APPLICAZIONI:** SOFFRITTI, RAGU', SUGHI, RISOTTI, SPEZZATINO, CARMELLO, VERDURE, MARMELLATE, RIPIENI, POLENTA

**MAIN APPLICATIONS:** STEWS, GOULASH, SAUCES, RISOTTO, CARMEL, VEGETABLES, JAMS, PASTA-STUFFINGS, POLENTA

**baratta**  
CATERING EQUIPMENT

MADE IN ITALY

IT-GB 11 21  
454-100360-03



1 COPERCHIO  
LID

2 RUBINETTO MISCELATORE  
WATER MIX TAP

3 SONDA AL CUORE  
HEART PROBE

4 COLLEGAM. ACQUA CALDA  
HOT WATER CONNECTION 1/2" M

5 COLLEGAM. ACQUA FREDDA  
COLD WATER CONNECTION 1/2" M

6 PASSAGGIO STAGNO PER CAVI ELETTRICI  
CORD CONNECTOR

7 STOP DI EMERGENZA  
EMERGENCY STOP

8 COMANDI TOUCH SCREEN  
TOUCH SCREEN

9 ACCENSIONE MACCHINA  
SWITCHING ON APPLIANCE

\_ GRADO DI PROTEZIONE IP54  
PROTECTION DEGREE IP54

ACCESSORI A RICHIESTA CON EXTRACOSTO: VEDERE LISTINO  
OPTIONS WITH EXTRA COST: SEE PRICE LIST

MODELLO MODEL	CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	TIPO VASCA TANK TYPE	CAPACITA' VASCA TANK CAPACITY	ALIMENTAZIONE* RATED VOLTAGE*	POT. TOTALE TOTAL POWER
		AxBxC (mm)		Lt	Volt	kW
BEMT-70	454100360	1060x865x900	INOX AISI 316 AISI 316 S.STEEL	70	400/3+N/50	9.5

\* ALTRI VOLTAGGI A RICHIESTA / OTHER VOLTAGES ON REQUEST

**BARATTA S.R.L.**

Via del Brentino  
55054 Massarosa (LU) ITALIA  
Tel. +39 0584 941766 - 31349 | Telefax +39 0584 962577  
E-mail: sales@baratta-kitchens.com  
www.baratta-kitchens.com

Le caratteristiche riportate su questa tavola sono date senza impegno.  
Il costruttore si riserva il diritto di modificarle senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to change materials or specifications  
without notice in order to improve products.